

## Suppen

Rinderkraftbrühe | Schwäbische Einlage

Fruchtige Tomatensuppe mit Ziegenkäse-croustons

Spargelcremesuppe mit Einlage | Sahnehäubchen

Französische Zwiebelsuppe | Käse gratiniert

## Vorspeisen & Zwischendurch

Bunter Frühlingssalatteller  
mit feinen Rohkost- und Blattsalaten

Gratinierter Honig – Ziegenfrischkäse  
auf Blattsalat garniert | karamellisierte Walnüsse

Vitello -Tonnato | feines Kalbfleisch | Thunfischsoße

Beef Carpaccio vom BIO Rind  
mariniert | Wachtelei | Salatnest

Terrine mit Jakobsmuschel | Gravad-Lachs | Reibekuchen | Salatnest  
Senfdillsoße | buntes Salatnest

## Klassische Gerichte aus Großmutter's Küche

Schwäbischer Sauerbraten  
Kartoffelknödel | Gemüse garnitur

Schwäbischer Filetteller „Schweinelendchen“ | Wirtshaus Maultaschen  
Champignonrahmsoße | geschabte Spätzle | Marktgemüse

In Burgunder geschmortes Rinderbäckle „Unser Klassiker“  
an Kartoffelstampf | buntes Marktgemüse

Kalbsleber sauer nach Art des Chef`s  
Feine Soße | Geschabte Spätzle

Wiener Schnitzel vom Kalb  
Pommes Frites

Eingemachtes Kalbsfleisch | Champignons  
Béchamelsoße | Butternudeln | buntes Marktgemüse

## Wild | Geflügel

Barbarie Flugentenbrust rosa gebraten | Cognacrosinensoße  
Marktgemüse | Pommes Croquettes

Rehrückenfilet rosa gebraten | Pfifferlinge | gefüllte Birne  
Broccoli | geschabte Spätzle

## Fleischlose Gerichte

Ruccola Gnocchi | Tomatensoße  
Mediterranes Gemüse | Rucola | Parmesan „Grana Padano“ gehobelt

Rotes Asia Gemüse Curry **VEGAN**  
Basmati-Wildreis-Timbale | vorweg Vitaminsalatteller

## Knackig buntes Salatgericht

Bunter Frühlingssalat | gemischte Rohkost und Blattsalate  
mit gegrillter Putenbrust | Früchte | Antipasti | Stangenweißbrot

Bunter Sommer-Salatteller | gemischte Rohkost und Blattsalate  
mit Brathering | Früchte | Antipasti | Französisches Weißbrot

## Fluss | Meer

Filet vom Ostsee-Kabeljau an Senfsoße  
Kartoffelstampf | Broccoli

Roter Thunfisch vom Grill rosa gebraten | Zitronenpfeffer  
Ratatouille | Rosmarin Kartoffeln

Schottisches Lachsfilet pochiert | Blattspinat  
Schnittlauchsoße | Butternudeln

Frische Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“ aus dem Haigerach-Tal  
Dampfkartoffel | Zitronenbutter

## Spezialitäten | Grill | Pfanne

Gengenbacher Nachtwächter „Chef´s Pfännle“  
Schweinefilet Medaillons | Champignonrahmsauce  
Marktgemüse | geschabte Spätzle

Rustikaler Grillteller vom Rost  
3 kleine Steaks | Würstchen | Pommes Frites | Ajvar

Rinderhüftsteak vom Rost | zweierlei Grillsoßen  
Rustikal garniert | Pommes frites

Rumpsteak „DON VITO“ Pariser Pfefferrahmsauce | Cognac  
Pommes frites